

IVG

Bisteak cresce ancora e diventa anche bistrot: nuove specialità da gustare quest'inverno

di **Redazione**

26 Novembre 2021 - 9:00



Albissola Marina. **Da steakhouse a bistrot.** Così Bisteak, dopo essere approdato in riviera dalla Valbormida, amplia la sua offerta. Il locale, aperto a giugno ad Albissola Marina, **sull'onda del successo ottenuto ad Altare** si evolve verso l'alta cucina, mentre i proprietari valutano l'apertura di una terza steak house all'estero.

Un tempio per gli amanti della carne: da quella giapponese, passando per la finlandese senza dimenticare le eccellenze italiane. **Dopo un'estate molto soddisfacente**, grazie anche alla collaborazione tra i due chef dei locali di Albissola e di Altare, **è pronto il nuovo menù autunno inverno** a base di prodotti selezionati, ricercati e trattati sapientemente, per innovare la cucina utilizzando prodotti esclusivi.



LA CUCINA

Assicurati anche per l'inverno **pane artigianale e pasta fresca rigorosamente fatta in casa**. Il nuovo menù riserva novità dagli antipasti ai primi, dedicando attenzione anche alla pasticceria con dolci al cioccolato di alta qualità.

Sono tre le peculiarità di questo locale che seguono la filosofia di Gianmaria e sua moglie: **materie prime e di stagione, scelta del miglior prodotto sul mercato**. Due le tecniche usate dagli chef: la **cottura sottovuoto** e la **cucina molecolare**, tecnica che permette di non utilizzare sostanze estranee all'alimento mantenendo le stesse proprietà organolettiche e nutritive.



PIATTI SPECIALI

Nel nuovo menù viene ampliata l'offerta. Tra le principali novità: **guancetto di vitello con due cotture** (nel legno di noce di pecan e poi 24 ore nel vino), **selvaggina** (costolette di cervo europeo cacciato) con due cotture (prima sottovuoto e poi alla brace), **pasta e fagioli** (maltagliati fatti in casa, risina guanciaie di patanegra), **pappardella ripiena di porchetta di Ariccia**, **carbonara di Patanegra** e **ragù genovese con un tocco di innovazione**: un connubio tra qualità e tradizione.

Sorprese anche per quanto riguarda i formaggi: Stilton dall'Inghilterra, Mont d'Or Francia, robiola, formaggi di capra italiani, parmigiano reggiano "vacche rosse" stagionato a 36 mesi, formaggi con **marmellate di stagione e miele autoctono della riviera ligure**.



LE CARNI

La steak house si avvale di professionisti che lavorano costantemente sul campo alla ricerca dell'animale di qualità in qualsiasi parte del mondo garantita dalla **scelta di animali cresciuti in allevamenti non intensivi e alimentazione di qualità**. Il motto dei titolari è "Prima di preparare un prodotto, bisogna conoscerlo", lo studio e la formazione sono le chiavi del successo di BisteaK.

Tagli e selezioni fresche è il minimo comune denominatore delle carni che si possono scegliere: **senza osso (sottofiletto e picanha)**, **carni di razze Sashi finlandesi e Wagyu giapponesi**. La varietà è garantita anche dalla tipologia di cottura: sottovuoto, marinata o affumicata con legni particolari, alla brace.



I VINI

La cantina dei vini è stata ampliata con **più di 45 etichette diverse**. Tra queste ne menzioniamo alcune: Ornellaia di Bolgheri, i Brunelli di Montalcino Grand Cru di Banfi, Coppo e Borgogno.



ORARI

Bisteak è aperto tutti i giorni (tranne il martedì) a cena, alla domenica anche a pranzo. Per le feste, il 24 e il 25 dicembre è previsto il **menu autunno inverno alla carta**. Il 31 dicembre invece ci sarà il **cenone di capodanno con menu fisso**.

Si trova in corso Baldovino Bigliati. Per maggiori informazioni è possibile consultare la pagina Facebook del locale (cliccando [QUI](#)) oppure contattare il numero di telefono 347

877 7915.

